

Färgglada ROTFRUKTSCHIPS

30 minuter

Ingredienser

2 stora potatisar

3 morötter (gärna i olika kulör)

1 rödbeta

1/2 sötpotatis

Rapsolja

Flingsalt

Gör så här

Sätt ugnen på 175 grader (gärna varmluft).

Skiva rotfrukterna tunt med mandolin eller osthyvel.

Lägg skivorna en och en, på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över olja och strö över flingsalt.

Tillaga i mitten av ugnen i cirka 15-20 minuter. Öppna ugnsluckan var femte minut för att släppa ut fukten. Vänd även på dem då och då med en stekpincett. Var noga med att de inte hamnar på varandra.

Ta ut dem ur ugnen när de är krispiga, lägg dem på hushållspapper och strö över lite extra salt.

